ACEPTACION DE LA OFERTA No. 093M DE 2016

PROCESO No: SA16M-194

San José de Cúcuta, Marzo 12 de 2016

Señores:
JAIRO ENRIQUE DIAZ PUERTO
C.C. 13.442.299 de Cúcuta
Calle 13 Avenida 2 BG 3 Sec. La Nueva Sexta
Telf. 5870409 / Cel. 3158793239
E-mail: carneselnovillon@hotmail.com
Cúcuta

Teniendo en cuenta la oferta presentada para la **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PERECEDEROS POLLO, HUEVOS Y DERIVADOS DEL POLLO,** para la E.S.E Hospital Universitario Erasmo Meoz, me permito manifestarle que la misma fue aceptada por la E.S.E. HUEM, cuyo vínculo contractual se sujeta a las condiciones establecidas a continuación, así como a las prescripciones consagradas en el Estatuto Contractual y Manual de Contratación de la E.S.E HUEM, publicados en la página web: www.herasmomeoz.gov.co.

1. ESPECIFICACIONES

I. BIENES: PRESUPUESTO:

No:	CODIGO INTERNO	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	N3495	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR Y SIN PIEL	Kilo	300	$10.500	$3.150.000
2	N3496	CONTRAMUSLO DE POLLO SIN PIEL	Kilo	80	$9.000	$720.000
3	N3063	HUEVOS DE GALLINA TIPO AA	Cartón * 30 UD	120	$9.000	$1.080.000
4	N3481	SALCHICHA AHUMADA DE POLLO PAQUETE * 24 UNDS	Kilo	5	$10.500	$52.500
5	N3084	JAMÓN AHUMADO DE POLLO TAJADO	Kilo	5	$16.000	$80.000
					TOTAL:	**$5.082.500**

El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 8:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz.
Con respecto al pollo se requiere que producto cumpla con las siguientes especificaciones técnicas

OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA:

El contratista deberá realizar la entrega de productos semanalmente los días viernes en horario de 8:00 a.m. de acuerdo a la solicitud realizada por la Coordinadora de Nutrición en la bodega del Servicio de Alimentación de la ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz.

Con respecto al Pollo se requiere que el producto cumpla con las siguientes especificaciones técnicas:

1. El producto no debe tener coloraciones oscuras. Olor y color característico del pollo
2. La Pechuga se debe suministrar limpia, sin costillar.
3. No debe tener presencia de olores extraños, textura y superficie firme al tacto, sin babosidad.
4. No debe presentar quemaduras por el frio, ni traumatismos.
5. La temperatura al momento de entrega debe ser máximo de -18° C

6. CORTES: Solo se aceptará Pechuga de Pollo sin costillar y sin piel y Contramuslo de Pollo sin piel.
7. EMPAQUE: El Pollo debe ser entregado en bolsas transparentes de polipropileno grado alimentario de primer uso, bien sellado. Que a su vez se colocará en canastillas plásticas limpias y desinfectadas sin presencia de hielo, agua, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de Producción con mínimo nombre del productor y registro sanitario, datos de contacto, el nombre del producto, fecha de producción, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote, peso de la bolsa.
8. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
9. TRANSPORTE: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de -2°c a 0°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.
10. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Deberá contar con la dotación respectiva para el ingreso al servicio de alimentación (uniforme de color claro limpio, cofia, tapabocas, zapato cerrado antideslizante), y acreditación de la documentación para manipuladores de alimentos (curso de manipulación de alimentos, exámenes y certificado médico). Así mismo el establecimiento deberá contar con la respetiva inscripción sanitaria ante la entidad territorial de salud correspondiente.
11. TRANSPORTE: Los vehículos deben ser furgones isotérmicos que garanticen la temperatura de Congelación de -18°c. Garantizando la cadena de frio y realizando monitoreo de la temperatura. Con concepto sanitario vigente.

VALOR DEL CONTRATO: CINCO MILLONES OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS MCTE.-	$5.082.500

El valor del contrato incluye costos directos, indirectos y gastos de cualquier naturaleza que se pudieren generar de la legalización y ejecución contractual, tales como: impuestos, constitución de garantía, transporte, operarios, etc.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL Nos: 454	**Fecha: 11/03/2016**

2. GARANTIA UNICA DE CUMPLIMIENTO

No:	AMPAROS	VIGENCIA	%	SUMA ASEGURADA
	N.A.	N.A	N.A	N.A

EL OFERENTE DEBE OTORGAR LAS GARANTIAS DENTRO DE LOS DOS (2) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA CONFIRMACIÓN DE LA OFERTA.

3. CLAUSULADO

1) **FORMA DE PAGO:** El proveedor facturará todas las semanas al momento de entregar la mercancía y los pagos se efectuaran dentro de los noventa (90) días, previa presentación de la cuenta de cobro y/ factura respectiva, y los requisitos exigidos por la ESE HUEM.
   PARAGRAFO: El contratista se compromete a pagar los impuestos y demás costos fiscales a que haya lugar. En su defecto, autoriza a la entidad a hacer las deducciones de ley.
2) **PLAZO DE EJECUCION:** La ejecución del contrato será de quince (15) días calendario, contados a partir del acta de inicio.
3) **FORMACION DEL CONTRATO:** El contrato se conforma con la oferta y la aceptación expresa de la misma.
4) **REQUISITOS DE EJECUCION CONTRACTUAL:** Para la ejecución del contrato se requiere expedición del registro presupuestal y aprobación por parte de la E.S.E. HUEM de las garantías, si a ello hubiere lugar.
5) **CLAUSULAS EXCEPCIONALES:** La E.S.E. HUEM podrá interpretar, modificar, terminar y declarar la caducidad del presente contrato, de manera unilateral, en los eventos previstos en el Manual de Contratación de la Institución, publicado en la página web: www.herasmomeoz.gov.co
6) **CLAUSULA PENAL PECUNIARIA:** Se estipula una Cláusula penal equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato, suma que cancelará EL CONTRATISTA en el evento de incumplir sus obligaciones y que podrá ser cobrada por la vía judicial.
7) **LIQUIDACION:** El contrato, en caso de requerirse, será objeto de liquidación de común acuerdo entre las

partes contratantes, procedimiento que se efectuará dentro de los seis (6) meses contados a partir de la terminación o a la fecha del acuerdo que la disponga. En esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. Para la liquidación se exigirá al contratista la extensión o ampliación de la garantía, si a ello hubiere lugar. En aquellos casos en que el contratista no acepte expresamente la liquidación, no obstante habérsele enviado en tres (3) oportunidades, mediando un lapso mínimo de quince (15) días calendario, se entenderá para todos los efectos legales, aceptación tácita de la liquidación.

8) **INDEMNIDAD:** El contratista mantendrá indemne a la E.S.E. HUEM contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, durante la ejecución del objeto contractual y hasta la liquidación definitiva del contrato, si a ello hubiere lugar. Se consideran como hechos imputables al contratista, todas las acciones u omisiones y en general, cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales.

9) **SUPERVISION:** Para el control y seguimiento del cabal cumplimiento del objeto contractual se designa como supervisor del presente contrato al Subgerente Administrativo de la E.S.E. HUEM, o su delegado, quién se encargará de velar por la observancia plena de las cláusulas pactadas entre las partes.

Atentamente,

LUIS ALBERTO DIAZ PEREZ
Subgerente Administrativo

Aprobó: Judith Magaly Carvajal Contreras - Coordinador GABYS
Proyectó: Argemira Mora Alvarez, Técnico Administrativo, GABYS

[redacted]

CARNES EL NOVILLON

*Las carnes te aportan proteínas de buena calidad, hierro y zinc. Estos nutrientes son esenciales para el funcionamiento de tu organismo y para prevenir enfermedades

Cúcuta, 11 de Marzo de 2016

SA16M-194
093M

Doctor
LUIS ALBERTO DIAZ
Subgerente Administrativo
ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ
Av 11 Este 5AN -71 Guaimaral
Telefono: 5746888
Cucuta-Norte de Santander

Reciba un cordial saludo de nuestra empresa **CARNES EL NOVILLON CUCUTA** dedicada a la comercialización de productos cárnicos.

Es muy grato para nosotros darle a conocer nuestro portafolio de productos y servicios, con la finalidad de cumplir con sus expectativas y necesidades.

Esperamos contar con ustedes como uno de nuestros grandes clientes y poder ofrecerles nuestros servicios.

PRODUCTO
El producto que se ofrece corresponde a carne procedente de bovinos de la región con conformación excelente.

CERTIFICACIONES

- ✓ CONCEPTO SOBRE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE UN ESTABLECIMIENTO SECRETARIA DE SALUD DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA.

COTIZACION

POLLO ENTERO SIN MENUDENCIAS CONGELADO	Kg	$6.500
PECHUGA A GRANEL CONGELADA CON PIEL	kg	$9.000
PECHUGA A GRANEL CONGELADA SIN PIEL	Kg	$10.500
CONTRAMUSLO DE POLLO CON PIEL	Kg	$8.000
CONTRAMUSLO DE POLLO SIN PIEL	Kg	$9.000
SALCHICHA DE POLLO AHUMADA	Kg	$10.500
JAMON DE POLLO AHUMADO	Kg	$16.000
HUEVOS DE CODORNIZ	Carton *24 Unidades	$3.500
HUEVOS DE GALLINA TIPO A	Carton *30 unidades	$9.000

Nota.1 Los productos seran transportados desde el lugar de despacho a su lugar de entrega en vehiculos refrigerados.
Nota.2 Teniendo en cuenta la posible variacion de precio del mercado, los mismos seran susceptibles de ajustes.
Atentamente,

JAIRO ENRIQUE DIAZ PUERTO
Representante Legal / Propiertario
Carnes El Novillon Cucuta

Calle 13 Avenida 2 Bodega 3 La Nueva Sexta - Teléfono: (+57) 5870409 Celular: 3158793239
Cenabastos PB Cárnicos LC. M-67 y M-68 – Teléfono: (+57) 5873763
Email:carneselnovillon@hotmail.com
Cúcuta – Norte de Santander -Colombia